**Tarte briochée lait d'amande & fraise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/06/Tarte-brioch%C3%A9e-au-lait-damande-IMG_5715_34176.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Pâte briochée :  
- 1 œuf** **- 160 g de** [**lait d'amande vanille**](http://www.bjorg.fr/produits-bio/boissons-dessert-vegetau/lait-amande-vanille-bio.html) **- 1 càs de rhum** **- ½ càc de sel**  
**- 400 g de farine T 45** **- 1 càc de levure sèche de boulanger**  
**- 50 g de cassonade** **- 60 g de beurre**  
**La garniture :  
- 185 g de Philadelphia ®** **- 120 g de lait concentré sucré** **- 2 càs de**   
**- quelques fraises Gariguettes** **- amandes effilées** **- sucre glace**

**1 moule ou un cercle à tarte de 28 cm de diamètre** **posé sur la plaque du   
Préchauffage du four à 190°C (Chaleur étuvée)**

**La pâte briochée :**Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)**,** l'œuf, le lait, le rhum et le sel. Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure. Saupoudrer de cassonade et parsemer de parcelles de beurre.  
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout.À la fin du programme, déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et l'étaler. Garnir le cercle à pâtisserie posé sur la plaque. Remonter un peu les bords pour former un bourrelet.Couvrir et laisser reposer le temps de préparer la garniture.  
**La garniture :**Travailler au fouet le Philadelphia® et le lait concentré sucré pour obtenir une crème lisse.  
Ajouter le sirop et bien mélanger.  
Étaler la crème sur le fond de pâte. Disposer quelques moitiés de fraises.  
Disperser quelques amandes effilées.  
Enfourner pour une trentaine de minutes.  
Démouler la tarte et la laisser refroidir sur une grille.  
Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace et décorer suivant l'envie de quelques fraises et de feuilles de menthe.